

### もくじ

安全のために必ずお守りくたさい…1~2
使用上のご注意・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
各部のなまえと使いかた3~4
操作部のなまえとはたらき
ご使用方法(もちつき)
もち米と本体の準備・ひたす・水切り…5~6
むす・つく7~8

ご使用万法(つとん・ハン/ 和果子)
本体と材料の準備・ねり9~10
生地をむす・むした生地をねる…11~12
お手入れのしかたと保管11~12
修理を依頼されるまえに13~14
こんな表示が出たときは14
仕様14
消耗品について14

アフターサービスと保証について…裏表紙

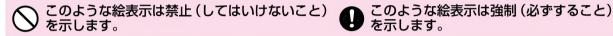
### 安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害 を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

取り扱いを誤ると、死亡または重傷など を負う可能性があります。

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害 が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区分し説明しています。



を示します。

### ▲ 警告



●本体の丸洗いや、水に つけたり、水をかけた りしない

ショート・感雷・ 故障の原因にな ります。



分解禁止

●お客さまご自身で分解したり 修理・改造はしない

発火したり異常動作してけがを したり、火災・感電の原因にな ります。

修理は販売店へご相談ください。



●ぬれた手で電源プラグの抜き差しは しない

感電の原因になります。 ぬれ手禁止





●交流100Vのコンセントを使う 交流200Vの電源で使うと火災・ 感電の原因になります。





●子供だけで使わせたり、 幼児の手の届くところで 使わない

やけど・感電・ けがの原因にな ります。

●電源はタコ足配線にしない

発熱による火災の 原因になります。



●電源コードを持って電源プラグを抜か ない(必ず電源プラグを持つ)

● 電源コードを無理に曲げたり、ねじっ

たり、束ねたり、引っ張ったり、重

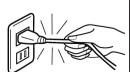
いものをのせたり、加工したり、足に

引っかかるような状態にしない

電源コードが傷み、火災・感電の原因

電源コードに傷が付き 感電やショートによる 火災の原因になります。

になります。



● 電源コードや電源プラグは傷ん だまま使わない

火災・感電の原因になります。



### ⚠ 注意



●むし中、蒸気口の上に 手や顔を近づけない むし中はふた

接触禁止 を開けない

やけどの原因にな ることがあります。





必ず実施

もちを取り出すときは、 ふきんなどでねり容 器のとってをつかみ。 本体からはずす

やけどの原因になる ことがあります。



●運転中に移動させない \ 落下してけがの原因 めん になることがありま ਰੇ



●テーブルの上や、ぐらついた台の上など 不安定な場所や大理石など滑りやすい 所では使わない

本体がゆれることがあり、 落下してけがの原因になる ことがあります。

必ず床の上に置いて使う



●お手入れをするときは、 ●異常時は、ただちに 電源プラグを抜く

感電・けがの原因になること

電源プラグを抜くがあります。

雷源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると 感電・火災の原因になるこ とがあります。

●使用時以外は必ず電源プラ グを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・ 火災の原因になることがあり ます。

### 使用上のご注意

ふきんなどをかけない

蒸気が出なくなり、 ふたの変形や変色 の原因になります。



●連続してもちつき、 生地づくりをしない

連続して使用する場合 は、必ず1時間以上休 ませてからご使用くだ さい。

● 1回つく(むす)ごとに 必ず水抜きをする 本体底部にたまった水は、 きれいに抜いてください。



●ねり容器は落としたり、ぶつけたりしない ねり容器を変形させると、蒸気がもれてむせな くなります。

●本体を置く床の上や、本体の足裏は汚れた まま使わない

本体が移動することがあります。 (床などの上や本体の足裏が粉などで汚れ ている場合は、きれいにしてください。)

●決められた容量以上 で使わない

> モーターに負担が かかり故障の原因 になります。



●ふたの蒸気口に異物 を入れない

蒸気が排出されずふたの まわりから蒸気がでたり、 ふたが変形することがあ ります。



からだきはしない

ボイラーに水を入れずに「むす」「ひたす」キーを 押さないでください。故障の原因になります。



### 各部のなまえと使いかた



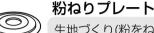
#### もち用羽根

もちをつくときに 使います



#### 粉用羽根

生地づくり(粉をねる) のときに使います



生地づくり(粉をねる) のときに使います

※もち米をむす、つくときは 粉ねりプレートは取りつけ ません。



#### ひたし容器ふた ひたし容器

もち米をひたすとき ねり容器に入れて使 います

### ふたパッキン

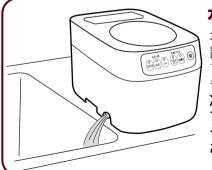


### 取りつけかた

最初に矢印部分 をミゾに押し込 んでから全体に 浮きやシワがな いように確実に 押し込みます。



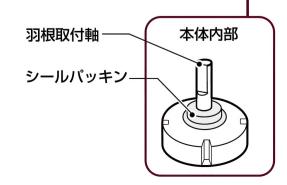
#### 水抜き口 水抜きキャップ

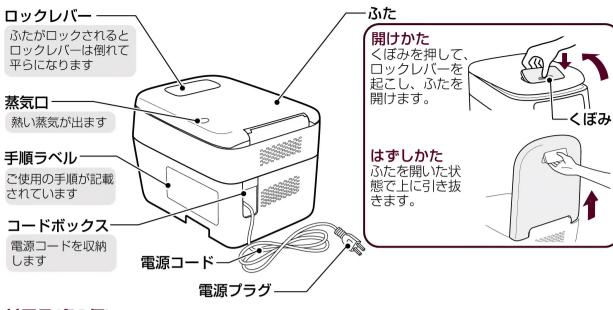


#### 水抜きのしかた

本体を流し台の上に 置き、水抜きキャッ プをはずして水を抜 きます。

冷えてからおこなっ てください。 やけどをする恐れが あります。



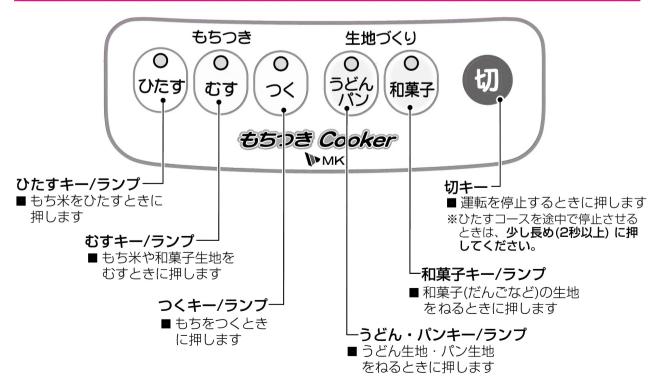


#### 付属品(各1個)

きり一杯)で約1合です



### 操作部のなまえとはたらき



### ご使用方法(もちつき) 製品は必ず床の上に置いて ご使用ください

# 

### ▋もち米をはかる

	最少量~最大量
合	5合 ~ 1升
Q	$0.90 \sim 1.80$
kg(約)	$0.7$ kg $\sim 1.4$ kg

もち米はできるだけうるち米 (ふだん食べるお米)の混ざっ ていないものをお使いください。 うるち米はつき上がりに粒で 残ります。

### 2 もち米を洗う

- もち米にたっぷりの水 を加え、さっとかき混ぜ、 すばやく水を捨てます。
- **2** 手でもむようにしてこすり、水がきれいになるまで洗います。

### 3 蒸気抜きを本体に取りつける

■ 蒸気抜き内側の まわり止めを本 体のみぞに合わ せて取りつけま す。 まわり止め

• 本体にシールパッキン、蒸気抜きに軸パッキンが 取りつけられていることを確認してください。

### 4 ねり容器を本体に取りつける

■ ねり容器のとってを 持って矢印(しまる) の方向に止まるまで まわして、確実に取 りつけます。



ねり容器が確実に取りつけられていないとふた が閉まりません。

### ¶ もち米をひたし 容器に入れ、水 を入れる

■ ひたし容器の水位線まで 水を入れ、ふたをします。



# 2 ひたし容器 をねり容器 に入れる



### 3 水をボイラーに 入れ、ボイラー ふたを閉める

■ もち米の量に関係なく下の段の目盛りまで水を入れます。



### 4 ふたをロックする まで閉め、電源プ ラグをコンセント に差し込む



ふたがロックされていないと蒸気がもれて、ひたし不足の原因になります。

# **5** ひたすキーを 押す

■ ひたすランプが点灯し、 ひたしが始まります。

ひたし時間 60分



ひたすコースを途中で停止 させるときは切キーを少し 長め (2秒以上) に押してく ださい。

### **6** ブザーが鳴った ら切キーを押す

■ ひたしが終了するとブザー が鳴り、ひたすランプが点 滅します。

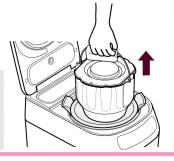


古米のときは、もち米が水を 吸いにくくなっていますので 「ひたす」運転が終了した後、 ふたを開けずに、そのまま1 時間以上おいて十分吸水させ てください。

### ふたを開け、ひたし容器を取り出す

■ ふきんなどでとってを持ち、 ひたし容器を取り出します。

本体内やひたし容器とって、 ひたし容器ふたが熱くなって いますので、やけどをしない よう十分注意してください。



### 2 もち米を取り出して水切りをする

■ ひたしの終ったもち米を 金属製のざるなどに移し、 15分以上水切りをします。

竹製やプラスチック製の ざるは水切れが悪いので、 ざるをよく振って水切り してください。



15分以上水切りをする

### ひたすコースを使わない場合

■ 洗ったもち米をボウルなどに 入れてたっぷりの水で6~12 時間ひたしてください。



• 夏季は途中でひたし水を取り替えてください。 つき上がったおもちが臭ったり変色する恐れが あります。

### ご使用方法(もちつき)

### もち用羽根を取り つける

■羽根取付軸にもち用羽根の穴 を合わせ、根元まで確実に差 し込みます。





- 羽根が浮いているともちつき の途中ではずれ、もちがつけ ないことがあります。
- 粉ねりプレートは取りつけま せん。

### 2 もち米をねり 容器に入れる

■しゃもじなどで表面を 平らにしてください。



ねり容器のふちに米粒がつ いていると蒸気もれします ので、取り除いてください。

### 3 水をボイラーに入 れ、ボイラー込た を閉める

■もち米の量に関係なく 上の段の目盛りまで水 を入れます。

#### 上の段の目盛り



▲ ふたをロック するまで閉め、 雷源プラグを コンセントに 差し込む



ふたがロックされていない と蒸気がもれて、むせない 原因になります。

### 5 むすキーを押す

■ むすランプが点灯し、むしが始 まります。

むし上がり時間 のめやす

でください。

30~35分



せない原因になります。 むしている途中でふたを開けない でください。 むしムラの原因になります。

もち米が割れたりして、うまくむ

むす前に「つく」キーを押さない

• 蒸気口から熱い蒸気が出ますので 手や顔を近づけないでください。

を抜く

# たら切キーを

ブザーが鳴っ

■ むし上がるとブザーが 鳴り、むすランプが点 滅します。



※蒸気を上から下に通すことで 余分な水分がもち米に残らな いため、ややかためのむし上 がりになります。

#### ※もちをつくときは製品を必ず床の上に置いてご使用ください

### ふたを取りはずしてつくキーを押す

■ つくランプが点灯し、**少量(5~6合)のもちをつく場合** つきが始まります。 10分後からランプが 点滅します。

### つき上がり時間 のめやす

10~14分



少量のおもちは、早く冷えてかたくなり、つき 上がりが悪くなることがあります。 こんなときは、手水を加えるか、ふたの内側に ついたしずくをふきとり、はじめの5分くらいは ふたを閉めたままつきます。

#### つき上がり時間のお知らせと自動停止について

- つき始めてからの時間経過をブザーでお知ら せします。ブザーは「ピピッ」で1回です。
- つき過ぎ防止とモーター保護のために運転を 自動停止します。

経過時間	10分	11分	12分	13分	14分	15分で運転を
						自動停止します。

### 運転させたまま、もちを 取り出す

■ おもちは運転させたまま 取り出します。

1 ねり容器のとってを ふきんなどで持って 矢印(ゆるむ)の方向 に回し、ねり容器ごと すばやく取り出します。

2 片栗粉をしいたのし 板に、ねり容器を逆 さにしてすばやくも ちを取り出します。



### □ 切キーを押して □ 電源プラグ 停止させ、もち 用羽根を取りは कंव



※取りつけたまま放置すると はずれにくくなります。

### 5 水抜きをする

■ 1回つくごとに必ず 水抜きをします。 (3ページ参照)



#### ★ポイント★

- かためのおもちにするには… もち米をしゃもじでほぐしてから つきます。
- やわらかめのおもちにするには… つき始めて4~5分したら、数回 に分けて少しずつ手水を加えます。
- 次のようなときは水でぬらした しゃもじで、手助けしてください。
- ■もちの動きが悪いとき。
- ねり容器の内側にもち米が残るとき。

### おもちののしかた

- 1 片栗粉をしいたのし板に もちを取り出します。
- 2 手に片栗粉か水を付けて、 もちを平らにのばします。
- 3 もちの上に片栗粉をふるい、 のし棒で平らに仕上げます。



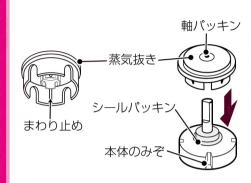
### おもちの保存のしかた

- 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、 カビが生えたりします。できるだけ温度や 湿度の低いところに置いてください。
- 短期間 (3~4日) なら片栗粉をよくはらっ てからビニール袋に入れて冷蔵室へ、長期 間なら冷凍室へ入れてください。

## ご使用方法(「うどん・パン」「和菓子」の生地づくり)製品は必ず床の上に置いてご使用ください

### 蒸気抜きを本体に取 りつける

■ 蒸気抜き内側のまわり止めを本体 のみぞに合わせて取りつけます。



本体にシールパッキン、蒸気抜きに 軸パッキンが取りつけられている ことを確認してください。

### 2 ねり容器を本体 に取りつける

■ ねり容器のとってを持って 矢印(しまる)の方向に止 まるまでまわして、確実に 取りつけます。

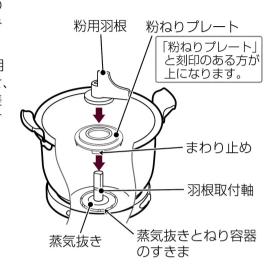


• ねり容器が確実に取りつけ られていないとふたが閉ま りません。

## 取りつける

- 1 粉ねりプレートの まわり止めを蒸気 抜きとねり容器の すきまにはめ込み ます。
- 2 羽根取付軸に粉用 羽根の穴を合わせ、 根元まで確実に差 し込んで取りつけ ます。

## 3 粉ねりプレ ート・粉用羽根の順に



### △ 材料をはかり、 ねり容器に入 れる

- 分量は別冊の料理集をご覧 ください。
- ※水(塩水・熱湯など)はここ では入れません。

5 電源プラグを コンセントに 差し込む

## うどん・パンキー又は和菓子キーを押す

(うどん・パンコースと和菓子コースは同じ方法でおこないます)

1 うどん・パンランプ又は 和菓子ランプが点灯しね りが始まります。

**うどん・パンランプ**:10分後から点滅 和菓子ランプ:5分後から点滅

2羽根が回転し始めたら、水(塩水、 熱湯など)を少しずつ円を描くよう に入れます。

ねり時間のめやす

うどん・パン生地 10~15分 和菓子牛地 3~5分



#### ねり上がり時間のお知らせと自動停止について

■ねり始めてからの時 間経過をブザーでお 知らせします。ブザ ーは「ピピッ」で1 回です。

■ ねり過ぎ防止とモー ター保護のため運転 を自動停止します。

#### うどん・パンコース

|経過時間|10分|11分|12分|13分|14分|15分で運転を ブザー 5回 1回 2回 3回 4回 自動停止します。

#### 和菓子コース

経過時間 1分 2分 3分 4分 5分 10分で運転を |ブザー |1回 |2回 |3回 |4回 |5回 |自動停止します。 ※6分以降、ブザーは鳴りません。

### 2水を入れ終 えたらふた を閉める

■ふたを閉めないと粉 が飛び散ることがあ ります。

### ねり上がり 時間になっ たら切キー を押す



### ⚠ ふたを開け、生地を取 り出す



※必ず、生地→粉用羽根→ねり容器の 順に取り出してください。



ねり容器ごと無理に取り出そうとすると、 粉用羽根が、ねり容器に当たり変形する ことがあります。

→ 和菓子コースは
次ページに続く

### 5 粉用羽根を取り はずし電源プラ グを抜く



■ うどん・パン生地の料理 方法は別冊の料理集をご 覧ください。

### ご使用方法(「和菓子」生地づくりのつづき)

粉用羽根・粉ねりプレート 2 生地をピンポン を取りはずし、再び粉用羽 根を取り付ける



玉大に丸め、ね り容器に入れる



### 3 水をボ イラーに入れる

1 ボイラーふたをはずし、 **250mlの水**を入れます。

**2** ボイラーふたを閉めます。



### ▲ ふたをロッ クするまで 閉める



### むすキー を押す

■ おすランプが点灯 し、むしが始まり ます。



### 6ブザーが鳴っ たら切キーを 押す

■ 約20分でブザーが 鳴り、おすランプが 点滅します。



### ふたを取りはずして 和菓子キーを押す



### 2 ねり上がり時間 になったら切キ 一を押す

■ ねり時間は、別冊の料理集 をご覧ください。



### 3 生地を取り出

※必ず、生地 → 粉用 羽根 → ねり容器 の順に取り出して ください。 (10ページ参照)

おし後の生地は熱 いので、手水をつ けて取り出してく ださい。



### 粉用羽根を取り はずし電源プラ グを抜く

時計方向に少し まわして上に引 き抜く



### 5 水抜きする

■ 3ページの水抜きの しかたをご覧くださ (1)

• 生地をむす際、生地の入れ かたによっては蒸気が抜け にくく、ふたから蒸気がも れる場合があります。 むしには影響ありません。

■ 和菓子生地の料理方法は 別冊の料理集をご覧くだ さい。

### お手入れのしかたと保管

⚠警告



### 本体の丸洗いは しない

**敵障の原因になります。** 

注意



お手入れするときは、必ず電源プラグ をコンセントから抜く

感電・けがの原因になることがあります。

### お手入れする前に

- ご使用後は、もちがかたまらない うちにお手入れしてください。
- 必ず電源プラグをコンセントから 抜き、本体が冷めてからお手入れ してください。
- 台所用洗剤(食器用・調理器具用)を お使いください。

ベンジン、シンナー、クレ ンザー、たわし、化学ぞう きんなどは、表面を傷つけ ますので使用しないでくだ さい。



※金属製たわしは使わない

#### 1回使うごとに必ず行ってください

#### 本体・ふた・ふたパッキン

本体・がに・かにハッイン ■洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきん を浸し、よく絞ってからふき、よく乾かして ください。

#### ひたし容器・ひたし容器ふた・粉ねりプレート

- ■洗剤とやわらかいスポンジでかるく洗ってください。
- 食器洗い機では洗わないでください。変形する恐れ があります。

#### ねり容器・羽根・蒸気抜き

- おもちがかたまらないうちに取りはずして、水かお湯 に浸し、やわらかいスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴につまったカスなどは、ようじなどで取り出し てください。

#### ボイラー

■ ボイラー内に残った水はふきんなど でよくふきとってください。



#### 羽根取付軸

- ■もちのりや生地カスはかたく絞ったふきん でふきとってください。 特に羽根取付軸のまわりは、蒸気抜きをは ずしてきれいにしてください。
- 蒸気穴へもちや牛地のカスを入れないで ください。
- シールパッキンははずさないでください。 シールパッキン 蒸気穴



### 保管するときは…

- 羽根は羽根取付軸からはずして保管 してください。
- 本体は完全に冷えてから保管してく ださい。
- 水分はよくふきとり、十分に乾燥さ せてから保管してください。
- ふたの上には重いものをのせないで ください。

羽根の穴にもちのりや生地カスがつ いたまま羽根を取りつけておきます と、はずせなくなることがあります。

11

12

### 修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ペー
どのキーを押しても 反応しない	■電源プラグが抜けていませんか? ■停電していませんか? (ブレーカーがOFFになっている)	<ul><li>■電源プラグを差し込む</li><li>■停電が回復するまで待つ (ブレーカーをONにする)</li></ul>	6 · 8 10
「ひたす」「むす」「	つく」コースにおいて		
ふたが閉まらない	■ ねり容器を確実に取りつけましたか?	■ ねり容器を「しまる」の方向に 回し確実に取りつける	6 · 9
「つく」ランプが点灯 又は点滅しているの に動かない	■ 連続して使いませんでしたか?	■安全装置が作動したためです 切キーを押し、電源プラグを抜いて1時間以上休ませてください	2
「ひたす」又は「むす」 キーを押してから2〜3 分後にブザーが鳴る	■ ボイラーに水を入れましたか?	■ ボイラーに規定量の水を入れる	5·7 11
下部のもち米がよくむ せない、うまくつき上 がらない	■ ふたパッキンは正しく取りつけてありますか? 米つぶなど異物はついていませんか?	■ ふたパッキンは正しく取りつけ て異物などがあれば取り除く	3
	■ ねり容器のふちに米つぶや異物がついて いませんか?	■ねり容器のふちの異物は取り除く	7
	■ 粉ねりプレートがついていませんか?	■粉ねりプレートは取りつけない	7
	■ ふたを確実にロックしましたか?	■ ふたは確実にロックする	6 · 8
	■ もち用羽根をつけ忘れていませんか? また、はずれていませんか?	■もち用羽根を確実に取りつける	7
	■ ボイラーに入れた水の量が不足していませんでしたか?	■ ボイラーに規定量の水を入れる	5 · 7
	■蒸気口に異物がつまっていませんか?	■異物は取り除く	2
	■ 粉用羽根を使いませんでしたか?	■ もち用羽根を使う	7
つぶつぶが多い	■ うるち米が多く混ざっていませんでしたか?	■ うるち米の混ざってないもち米 を使う	5
	■ 水切りを十分行いましたか?	■ 水切りを15分以上行う	5
	■ 「むす」の途中、何回もふたを開けません でしたか?	■「むす」の途中はふたを開けない	8
	■ もち米を目安線より多く入れませんでしたか?	■ もち米は目安線より多く入れな い	3
	■ もち米を押しつけて入れませんでしたか?	■ もち米を入れたあとに上から押 さえない	7
ついたおもちが変色し	■ 洗米は十分しましたか?	■洗米は十分に行う	
たり臭いがある し	■ ひたし時間や水切り時間が長すぎません でしたか? (スピードひたしを使わない場合)	■ スピードひたしを行わない場合 は6~12時間ひたす 夏場は途中で水を取り替える	5.6
ついたおもちがやわら かすぎる	<ul><li>■ ふたを閉めたままつきませんでしたか? (少量の場合を除く)</li><li>■ 手水が多すぎませんでしたか?</li></ul>	<ul><li>■もちをつくときは、ふたを取りはずす (少量の場合を除く)</li><li>■手水を入れすぎない</li></ul>	7

#### お調べいただくこと

処置していただくこと
参照ページ

#### **「うどん・パン」「和菓子」コースにおいて**

15C10 (151 1412) 1 71C001C					
「うどん・パン」または 「和菓子」ランプが点灯 または点滅してるのに 動かない	■ 連続して使いませんでしたか?	■ 安全装置が作動したためです 切キーを押し、電源プラグを抜いて1 時間以上休ませてください	2		
生地がうまくねれない	<ul><li>■ もち用羽根を使いませんでしたか?</li><li>■ 規定量以上の材料を入れませんでしたか?</li><li>■ 粉用羽根をつけ忘れていませんか?</li><li>また粉用羽根がはずれていませんか?</li></ul>	■ 粉用羽根を使う ■ 規定量の材料を入れてください ■ 粉用羽根を確実に取りつける	9·10 11		
材料がねり容器の下側 に漏れる	■粉ねりプレートをつけ忘れていませんか?	■粉ねりプレートを取りつける	9		

## こんな表示が出たときは

### ひたすコース実行中

■「ひたす」ランプと「むす」ランプが交互に点滅している



● ひたすコースの途中でボイラー の水がなくなった の水がなくなった

切キーを押す。ひたし容器を取り出し、そのま ま2~3時間おき、水切りをしてむしを行う

■ その他の表示が出たときは、お買上げの販売店または、裏表紙のお問い合わせ先に点検・修理を ご依頼ください

### 仕様

型	式	RM-18TN	むし時間	30~35分
電	電 源 100V(50/60Hz)		つき時間	10~15分
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	ヒーター	590W	安全装置	電流ヒューズ(10A)・モーター保護装置
消費電力	モーター(50/60Hz)	7-(50/60Hz) 205/220W 女主教園		温度ヒューズ
	もち	もち米約0.7kg(5合)~約1.4kg(1升)	製品寸法	幅27×奥行39.5×高さ28cm
加工能力	うどん	250~500g	重 量	約9kg
1311—1327 3	パン	250~500g	4 屋 口	計量カップ(180ml)・のし板・のし棒
	和菓子	250~500g	付属品	料理集・取扱説明書

### 消耗品について

■ 軸パッキン・シールパッキンは消耗品です。消耗したり、なくした場合はお買い求めの販売店または 裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。

#### 軸パッキンの取りつけかた

1 蒸気抜きの穴に軸パッキンの三角形の ミゾを下にして押し込みます。



2 蒸気抜き裏側の三角形の凸部に軸パッキンの 三角形のミゾ部を合わせます。



### アフターサービスと保証について

#### 修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのを やめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上 げの販売店または下記のお問い合わせ先にご相談く ださい。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切後最低6年 間保有しています。補修用性能部品とは、その製品 の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談 ください。修理によって機能が維持できる場合は、 お客様のご要望により有料で修理いたします。

#### 保証について

- この製品は保証書つきです。
- 保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入して お渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大 切に保管してください。
- 保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書 の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご 依頼ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。 詳しくは、保証書をよくお読みください。
  - ・業務用にご使用の場合の故障及び損傷。
  - 一般家庭用以外にご使用の場合の故障及び損傷。
  - ・消耗部品が損傷し、取り替えを要する場合

こんな症状は ありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。



このような症状の 時はコンセントか ら電源プラグを抜 き販売店に点検を ご相談ください。

Let's enjoy the future! -



### ▶ エムケー精工株式会社

〒387-8603長野県千曲市雨宮1825 TEL026(272)4111(代) FAX026(274)7089(代)

#### [支店]

札 幌 支 店 〒004-0841 札幌市清田区清田一条1-9-21 TEL 011(881)7311 支 仙 台 店 〒983-0023 仙台市宮城野区福田町4-14-22 TEL 022(258)3861 東 京 支 店 〒125-0062 東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F TEL 03(3604)6441 支 新 澙 店 〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山2-18-15 TEL 025(287)0911 野 支 〒387-0007 長野県千曲市大字屋代4299-1 長 店 TEL 026(272)8701 〒453-0855 名 古 屋 市 中 村 区 烏 森 町 6 - 1 0 9 名 古屋支店 TEL 052(461)7261 西 本 町 2 - 8 - 8 TEL 駅 金 店 〒920-0025 金 沢 支 沢市 076(264)1115 大 阪 支 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田3-6-4 TEL 店 06(6386)5800 支 島 店 〒731-0138 広 島市安佐南区祇園3-36-28 TEL 広 082(871)7355 出 支 店 〒812-0061 福 岡 市 東 区 筥 松 1 - 2 - 3 1 TEL 092(612)1077

#### 「営業所]

静岡営業所 岡 市 駿 河 区 宮 竹 1 - 1 3 - 5 TEL 054(238)0111 〒422-8035 静 5 - 1 TEL 087(837)3303 高松営業所 〒760-0079 高 松 市 松 縄 町 2